REVUE

DE

VITICULTURE

TOME LXXVIII

QUARANTIÈME ANNÉE — 1933

(JANVIER A JUIN)

REVUE
DE
VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA
Membre de l'Institut, (Académie des Sciences),
Membre et ancien Président de l'Académie d'Agriculture,
Professeur à l'Institut National Agronomique,
Propriétaire-Viticulteur.

RÉDACTEUR EN CHEF : **P. MARSAIS**
Ingénieur agronome,
Sous-Directeur de la Station de recherches viticoles de Paris.
Chef des Travaux de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Maître de conférences de Viticulture à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon.

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Dr FRANK VIALA

TOME LXXVIII

QUARANTIÈME ANNÉE — 1933

(JANVIER A JUIN)

PARIS
BUREAUX DE LA "REVUE DE VITICULTURE"
35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, Ve

1933

Black-Rot

40e Année. — Tome LXXVIII N° 2010 Paris, 5 Janvier 1933

REVUE DE VITICULTURE

HISTOIRE DE L'INVASION PHYLLOXERIQUE ET DE LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE EN ITALIE

Après la découverte du Phylloxéra en France et la destruction du vignoble qui a suivi, le gouvernement italien se chargea de surveiller et de contrôler l'allure de nos vignes.

Comme conséquence de ces observations, la Station Entomologique de Florence, le 18 août 1879, examinant des racines infectées, annonça la présence de Phylloxéra à Valmadera.

Le 1er septembre 1879, on le découvrit à Agrate ; le 25 octobre de la même année à Civate. Les explorations qui eurent lieu dans le restant de l'année vérifièrent, dans la région de Lecco, l'infection sur 21 hectares de vignes. Sur la commune d'Agrate (région de Monza), l'infection s'étendait déjà sur trois hectares.

Le gouvernement nomma immédiatement une Commission pour l'étude de ce grave problème qui prit le nom de Commission Consultative du Phylloxéra, elle fut instituée par le décret du 11 septembre 1879 et devait proposer :

A) Les précautions à prendre et les règles pour le transport des vignes, des pieux, des engrais, des plants, etc., de la zone infestée vers d'autres réputées indemnes.

B) Les méthodes à appliquer pour obtenir la destruction du Phylloxéra et les études relatives à cette destruction.

C) Les modifications à introduire dans les lois en vigueur relatives à cet insecte.

Furent appelés à faire partie de cette Commission :

MM. Griffini, député ; Comte J. Torelli, sénateur du Royaume ; Comte E. Bertone di Samby, député ; Chevalier L. Cabet ; Chevalier E. Carta, président du Comice Agricole de Oristano ; Commandeur Damiani, député ; Chevalier Cettura, président du Comice agricole de Barletta et de la Commission Ampelographique de Bari ; Docteur F. Konig, directeur de la Station Œnologique d'Asti ; le Professeur E. Cornalia, directeur du Musée civique de Milan ; M. Lessona, professeur à l'Université de Turin ; J. Passerini, professeur à l'Université de Parme ; F. E. Trois, directeur du Musée d'Histoire naturelle de Venise ; Pedicino, professeur à l'Université de Rome ; A. Costa, professeur à l'Université de Naples ; Docteur Macagno, directeur de la Station Agraire de Palerme ; Docteur Miraglia, directeur général de l'Agriculture ; A. Targlioni-Tozzetti, directeur de la Station Entomologique de Florence ; Professeur Carovaglio, directeur du Laboratoire de Botanique Cryptogamique de l'Université Royale de Pavie ; Lawley, président du Comité Ampélographique Central.

Le Professeur Targiani Tozzetti et le Professeur Cornalia furent nommés président et vice-président de cette Commission ; le secrétaire fut M. La Monica, fonctionnaire du ministère.

La Commission étant nommée, le ministère lui soumettait le résultat des explorations faites par ses délégués et les études entreprises pour la désinfection des plantes, surtout avec le sulfure de carbone ; il lui demandait en même temps son avis sur les problèmes suivants :

« 1° Etant donné la découverte de nouvelles infections phylloxériques, quelles règles doit suivre l'administration ;

a) Dans le cas de découvertes dans les territoires déjà reconnus infestés.

b) Dans le cas de découvertes dans d'autres territoires retenus indemnes jusqu'à présent.

« 2° Quelles précautions faut-il prendre au sujet de l'emploi des terrains pour lesquels les opérations de destructions du Phylloxéra furent entreprises dans les années 1879-1880.

« 3° Etant données les conditions de l'Italie en rapport avec l'invasion phylloxérique, et étant donnée la doctrine phylloxérique, le Gouvernement peut-il adhérer à la convention de Berne, et, dans ce cas, dans quelles conditions.

« La Commission, après avoir approuvé les dispositions prises par le Gouvernement, étudia les trois questions faites par le ministère, et passa au suivant ordre du jour :

Pour ce qui concerne la première question :

A) Poursuivre avec énergie les explorations sommaires et régulières, comme dans les années 1879 et 1880 sans s'occuper des inspections qui pourraient être demandées par des particuliers soupçonneux, en faisant cas des régions où existent déjà des centres phylloxériques et dans lesquelles il faut recueillir le plus grand nombre d'informations et si l'on peut, pousser les recherches à tous les vignobles.

B) Continuer les explorations les plus diligentes aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur des centres d'infection phylloxérique, anéantis dans le courant des années passées, en donnant à ces explorations la plus grande extension possible.

C) Continuer la lutte contre le Phylloxéra avec la plus grande énergie, en employant les moyens qu'on croit être les meilleurs pour la destruction de l'insecte.

D) Les moyens auxquels il faudra recourir (sauf dans le cas où on en trouverait de meilleurs ou de plus efficaces) sont :

1° Les injections de sulfure de carbone espacées et réitérées, dans les conditions retenues les meilleures par l'expérience, pour obtenir la destruction du Phylloxéra et la mort du plant. En plus des faits, mis en vue jusqu'à ce jour, on demande de faire d'autres expériences afin de déterminer les conditions sous lesquelles le sulfure de carbone réussit à produire les deux effets désirés, et en particulier celui concernant la mort des plants.

2° La taille et la destruction des parties aériennes des plants.

3° Les arrachages totaux pour tuer le plus grand nombre d'insectes. Pourtant dans des cas spéciaux, de terrain ou de végétation, on pourra adopter d'autres moyens pour atteindre le même résultat.

4° Enfin pousser les recherches des œufs d'hiver comme moyen de destruction du Phylloxéra.

Au sujet de la deuxième question, la Commission décidait :

a) De permettre, dans les provinces de Côme et de Milan, la culture des plantes, qui pour donner des produits ne nécessitent pas l'exportation de leurs parties souterraines ; dans tous les cas, empêcher cette exportation ; interdire la culture des cucurbitacées.

b) De permettre dans les provinces de Messine et de Caltanisetta, dans les zones déjà atteintes en 1880, la culture des plantes arborescentes préexistantes, à condition de ne pas faire de travaux, qui d'après l'avis du délégué, pourraient être cause de danger de diffusion pour le Phylloxéra.

En réponse à la troisième question :

La Commission, se souvenant de l'ordre du Comité Central Ampélographique du 23 janvier 1879 voté aussi par le Conseil d'Agriculture dans la séance du 4 juin 1879, et après observation des conditions phylloxériques actuelles, ne voit pas d'intérêt immédiat en adhérant à la Convention de Berne.

La Commission ayant pris connaissance de ce qui avait été fait par l'administration pour encourager le développement de la culture des plants américains, aussi bien avec la distribution de semences et la concession de primes, qu'avec l'importation dans l'île de Montecristo de 150 mille plants, décida que l'Administration continuerait à acheter et à distribuer gratuitement les semences de vignes américaines.

Ce sont ces personnes qui s'occupèrent les premières en Italie, du grave problème phylloxérique. Elles proposèrent avec le Ministère de l'Agriculture, dont il avait été donné la direction au regretté Nicolas Miraglia, commandeur, les premières directives de la lutte à outrance qui fut poursuivie en Italie contre le Phylloxéra, et qui permit, après cinquante ans, de pouvoir conserver encore un patrimoine de vignobles pas indifférent, intègre et indemne.

*
* *

Le 2 mars 1880, on découvrit le Phylloxéra en Sicile à Riesi, province de Caltanisetta ; le 1er avril de la même année, on découvrit l'infection phylloxérique dans les vignobles de la province de Messine.

Pendant que les infections s'étendaient dans les provinces de Come et de Milan, le 14 octobre on découvrait un nouveau centre phylloxérique dans le territoire de Porto Maurizio sur une superficie de 6.573 m². De façon que les infections connues jusqu'en 1880 occupaient les superficies suivantes :

	Zone infestée	Zone de sûreté
	Hectares	Hectares
Côme	21.65.26	18.35.04
Milano	5.44.20	2.97.60
Porto Maurizio	0.65.80	0.21.45
Messina	22.03.96	20.22.97
Caltanisetta	23.19.80	12.89.59
Total	72.98.92	54.66.65

Ces zones, même celles de sûreté ont été vivement détruites avec le sulfure de carbone.

Dans le but de découvrir l'origine des infections découvertes jusque-là ou mieux de celles qui étaient retenues les principales, on fit des enquêtes qui présentèrent de grandes difficultés. Ainsi on put établir que les infections phyl-

loxériques des provinces de Côme et de Milan remontaient à l'année 1870, époque à laquelle on importa des marcottes françaises. Ces marcottes moururent bientôt, et propagèrent le Phylloxéra aux vignes de ces pays. Les infections de Porto Maurizio eurent la même origine. On attribua les infections de Riesi à des marcottes de Pinot vendues à Palerme par un Français. On ne connut pas les origines des infections de Messine.

La loi du 3 avril 1879 très largement appliquée accordait au propriétaire des vignobles une indemnité pour les zones infestées et pour celles qui allaient être certainement détruites.

La valeur de l'indemnité était établie par trois experts, nommés : l'un par le Préfet, l'autre par le propriétaire et le troisième par le Président du Tribunal Civil, après avoir estimé la quantité de fruits et le nombre de plants existants.

Le Ministère de l'Agriculture procura huit quintaux de semences qu'il fit acheter en gros aux Etats-Unis, afin de favoriser l'établissement de pépinières de vignes américaines d'espèces et de variétés recommandées par leur plus grande résistance au Phylloxéra. Comme il fallait limiter le choix entre les semences de *Vitis rotundifolia*, de *Vitis Cordifolia* ou *Riparia* ou de *Vitis Aestivalis*, il ne fut pas possible de se procurer la quantité demandée. On acheta seulement quatre quintaux qui furent apportés en Italie.

Les semences dont on vient de parler furent distribuées à toutes les Commissions Ampélographiques Provinciales du Royaume, aux Comices agricoles et à beaucoup de privés qui en firent demande.

En poursuivant activement les explorations annuelles des vignobles, on constatait que les infections se répandaient dans les régions déjà atteintes. De plus, on assurait, en 1882, la présence du Phylloxéra dans la province de Girgenti, et, en 1883, dans celles de Catania et de Sassari.

La situation phylloxérique en Italie à la fin de l'année 1883 peut se résumer avec ce tableau :

Provinces	1879			1880			1881		
	Zone infectée	Zone de sûreté	Superficie détruite	Zone infectée	Zone de sûreté	Superficie détruite	Zone infectée	Zone de sûreté	Superficie détruite
Côme.. Ha	21.58.80	16.58.60	38.17.40	0.06.46	1.76.44	1.81.90	0.12.92	1.69.48	1.82.40
Milan.....	2 90.70	1.17.40	4.16.80	2.44.50	1.80.50	4.25.00	0.48.10	0.78.88	1.26.9
P. Maurizio.	—	—	—	0.65.75	0.18.78	0.84.53	0.00.05	0.01.67	0.01.7
Méssine....	—	—	—	9.76.70	5.69.81	15.45.52	12.27.16	14.53.15	12.81.3
Caltanisetta	—	—	—	23.19 80	12.89.59	36.09.09	43.82.77	16.65 23	6.26.8
Girgenti ...	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Catania	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sassari . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Total.. Ha.	24 58.50	17.75.70	42.34.20	36.13.31	22.35.13	58.48.34	56.71.00	33.68.41	22.21.3

Le Gouvernement préoccupé par ce qui menaçait si gravement la Viticulture Nationale, dans l'intention de mener la lutte contre le Phylloxéra avec le plus d'énergie, se dépêchait de promulguer la loi du 29 avril 1883, N° 1295, qui modifiait avec à propos les dispositions législatives précédentes au sujet du Phylloxéra. Cette loi soumettait à une discipline plus sévère l'importation et le transport de matériaux capables de propager le Phylloxéra. Elle permettait d'estimer plus vite l'indemnité à donner aux propriétaires des vignobles à détruire, tout en leur octroyant plus de garanties vis-à-vis des éléments sur lesquels l'estimation devait être fondée. On donna une plus grande valeur au mode de destruction qui appliqué brutalement, s'était montré d'une efficacité certaine en conservant le mal dans des limites restreintes. On mit à la disposition du Ministre de l'Agriculture les fonds nécessaires pour que la lutte fut menée jusqu'au bout.

Avec cette loi était nommée une Commission Parlementaire capable de faire connaître au Parlement, les conditions de l'infection phylloxérique nationale. Cette Commission se trouva composée par :

MM. Griffini Luigi, sénateur, président ; Todaro Agostino, sénateur, professeur de Botanique à la Royale Université de Palerme ; Domenico Sciacca della Scala, député au Parlement ; Tubi Graziano ; Cossa Alfonso, commandeur, professeur à la Royale Ecole d'Ingénieurs de Turin ; Caruel Teodoro, professeur de Botanique à l'Institut Supérieur des Etudes de Florence.

Le 18 février 1884, cette Commission soumettait aux présidents du Sénat et de la Chambre des Députés, une relation dans laquelle, après avoir exposé les résultats des vérifications, des diverses enquêtes et des descentes de justice exécutées dans les provinces infestées, on arrivait aux conclusions principales qui suivent :

Continuer avec la plus grande énergie l'application du mode de destruction à base de sulfure de carbone, dans les provinces de Porto Maurizio, Côme et Milan.

1882			1883			Total		
Zone infectée	Zone de sûreté	Superficie détruite	Zone infectée	Zone de sûreté	Superficie détruite	Zone infectée	Zone de sûreté	Superficie détruite
1.11.37	1.89.83	3.01.20	1.34.04	1.13.18	2.47.22	24.23.59	23.07.53	47.31.12
0.01.79	0.37.37	0.39.16	0.00.72	0.15.29	0.15.98	5.94.81	4.29.11	10.23.92
0.01.97	0.36.48	0.28.45	0.14.06	0.52.08	0.66.14	0.81.83	1.00.01	1.81.84
4.49.08	19.67.55	34.79.99	15.60.07	38.05.26	25.02.51	42.13.01	77.95.78	88.11.39
94.83.97	62.83.03	40.79.02	120.58.08	100.46.24	146.73.32	282.44.62	192.84.09	229.88.57
0.36.14	1.09.30	—	1.02.01	1.86.00	4.34.05	1.38.15	2.95.90	4.34.05
—	—	—	3.03.78	5.94.35	—	3.03.78	5.94.35	—
—	—	—	29.59.81	20.36.33	—	29.59.81	20.36.33	—
100.84.32	86.13.53	79.27.81	171.32.57	168.49.30	179.39.22	389.59.70	328.43.10	381.70.85

En Sicile et en Sardaigne, vu la grande extension et l'intensité des foyers phylloxériques et les lourdes difficultés techniques qui s'opposent à une destruction totale, appliquer ce mode de destruction aux infections périphériques, dans le but de sauver, ou tout au moins, de retarder l'infection des étendues viticoles adjacentes à ces foyers, intensifier l'exploration des vignobles dans toutes les régions, et répandre les connaissances sur le Phylloxéra avec des brochures d'imprimerie et des conférences,

Le Gouvernement doit faire et encourager des expériences poussées et bien dirigées sur la culture des vignes américaines.

(*A suivre.*) F. PAULSEN.

LES TRAITEMENTS CONTRE LE MILDIOU EN 1932 (1)

Nos études sur le Mildiou, qui se poursuivent avec la plus grande régularité depuis 1913, apportent peu à peu des précisions de la plus haute importance pour les viticulteurs.

1° Jusqu'à ce jour, on a trop sulfaté les feuilles et pas assez les grappes, qui seules font le vin. Cela explique, en peu de mots, que dans les grandes années de Mildiou, les feuilles sont intactes à la Toussaint, alors que les grappes ont disparu courant juin-juillet.

2° L'action des bouillies à notre station libre, comme du reste chez tous nos correspondants de France et d'Algérie, fut la suivante :

A. Bouillie à 1 % de cuivre et 1 % de chaux. — Pertes : 80 à 90 %
B. — 2 % — 2 % — — Pertes : 60 à 70 %
C. — 3 % — 3 % — — Pertes : 15 à 20 %
D. — 4 % — 4 % — — Pertes : 0 à 10 %

Les oxychlorures de cuivre ont donné des résultats identiques.

Les types C et D correspondent à notre bouillie cuivro-calcique basique bleue très adhérente sans ajout utile d'adhésif, que nous préconisons depuis 1915. Chez nous, comme chez nos correspondants, nous n'avons jamais eu de brûlures. Ces dernières ne peuvent se produire qu'avec de la chaux vieille carbonatée, ou avec des bouillies très mauvaises — dites neutres — préparées avec du papier réactif et en réalité acides !

3° Nous avons constaté en 1930 et 1932, que les poudrages sont absolument inopérants. Les poudrages furent du reste abandonnés, il y a plusieurs lustres.

4° Les vignes vigoureuses, très vigoureuses greffées sur Rupestris ou Riparia × Rupestris, furent les plus ravagées par le Mildiou de la grappe. Il en fut de même pour les vignes orientées de l'Est à l'Ouest et taillées à faible hauteur du sol (0 m. 25 à 0 m. 30).

Par contre, les vignes peu vigoureuses très fructifères à raisins bien dégagés des feuilles furent très bien préservées. L'orientation Nord-Sud et les tailles élevées au-dessus du sol — 0 m. 60 à 1 mètre — favorisèrent la lutte contre le Mildiou de la grappe.

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture présentée par M. P. VIALA.

Les vignes vigoureuses, très vigoureuses, effeuillées ou rognées latéralement et bien sulfatées, furent sauvées.

5° Avec les pluies, il est indispensable pour s'assurer le succès de multiplier les sulfatages.

A notre station libre, comme chez nos voisins, les vignes reçurent 9 traitements, du 26 mai au 26 août. Le nombre des journées de pluie fut approximativement de 50 ! et les dernières vendanges terminées avec 35 jours de retard le 5 novembre. Nous avons eu la pluie, à chacune des journées de sulfatage. Les parcelles traitées le même jour, avant ou après la pluie, furent indemnes et égales.

6° Dans les grands et moyens vignobles, effeuillages et rognages latéraux avant les sulfatages de mai, juin, juillet et août sont irréalisables. C'est pour remédier à cette très grave situation que nous avons orienté nos recherches vers « un jet sphérique à plusieurs trous » (diffuseurs), afin de mitrailler dans l'intérieur des souches : grappes et feuilles. Aujourd'hui, c'est chose réalisée, et nous remercions M. l'ingénieur Morineau, d'avoir pu très rapidement matérialiser notre idée.

Ce jet sphérique est démontable en toutes ses parties et s'adapte à tous les pulvérisateurs.

7° Ce sont les sulfatages par aller et retour dans chaque demi-ligne qui donnent les meilleurs résultats. Ils permettent de toujours toucher feuilles et grappes dans toutes les orientations.

Conclusions

Nous dirons sans aucune réticence, que les sulfatages bien exécutés, avec des bouillies riches en cuivre et en chaux permettent d'avoir raison du Mildiou de la grappe et des feuilles.

La victoire à peu près complète, dans les mauvaises années, ne fait plus aucun doute pour nous. Après nos expériences de 1930 et 1932, que nous avons suivies tous les jours, lignes par lignes, nous en donnons aux vignerons découragés l'assurance la plus formelle.

Nous demandons instamment aux pessimistes de nous placer, comme le maçon, au pied du mur !

Arthur Cadoret,
Directeur honoraire des Services agricoles.

ACTUALITÉS

Planche en couleurs (*V. D. L. R.*). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble de Seine-et-Marne (René Salomon). — Circulaire aux Inspecteurs du Service de la répression des fraudes concernant l'application des décrets du 18 novembre 1932 fixant les caractères des vins propres à la consommation dans les différentes régions. — Création d'une vignette de garantie pour les vins de Vouvray. — Le raisin de table, le vin et les Compagnies de chemins de fer (A. Nougaret). — La composition légale du vin. — La Foire aux vins d'Anjou. — Semences de pommes de terre contrôlées sur pied. — Bibliographie.

Planche en couleurs. — Nos lecteurs trouveront, encartée dans ce numéro, une planche en couleurs. — (N.D.L.R.).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Papa Noël qui fait tous les ans la joie des petits enfants, en leur apportant des jouets, a pensé cette année aux paysans du midi, en leur apportant le beau temps : soleil et temps sec. Aussi a-t-il été le bienvenu.

Alors que pendant tout le mois de décembre on avait eu extraordinairement dans notre région, une pluie continuelle empêchant les travaux de la campagne ; sans compter les inondations. Le jour de la Noël et les suivants ont été radieux. Ce qui permet de continuer la taille et de faire les plantations en coteaux.

Les travaux en retard reprennent avec activité. Pourvu que les mois de janvier et février soient normaux et qu'on trouve suffisamment de main-d'œuvre agricole, les vignes seront en état à l'arrivée du printemps.

Les mois de novembre et décembre ont été très défavorables aux fumures. Les viticulteurs retenus dedans par les pluies, n'ont pas voulu penser à acheter les engrais qu'ils croyaient ne pas pouvoir répandre dans leur vignoble.

Si le temps continue à être beau, il faudra bien se décider à remonter les vignes fortement affaiblies par les maladies cryptogamiques.

Dans les terres où l'eau d'inondation a séjourné sans courant, il ne faudra pas mettre des fumiers ni des engrais dits animalisés. Le limon déposé fournira assez même trop d'humus, surtout si l'été est un peu humide pour favoriser le développement de moisissures et de maladies cryptogamiques. Dans ce cas, des engrais minéraux potassiques et phosphoriques suffiront et seront très utiles.

Si on peut se procurer des déchets ou des débris de soufre mélangés à la terre, provenant des terrains de déchargement des wagons ou des bateaux, on fera bien de les acheter et de les répandre sur le sol des vignes qui ont été inondées ou dans les cuvettes des souches déchaussées.

Répéter aux ouvriers, les recommandations sur la taille qui est particulièrement délicate cette année. Ne pas oublier que l'ouvrier agricole est entêté à faire un travail de routine. Il se plie difficilement aux observations techniques ou scientifiques. Il est même jaloux des intellectuels et des régisseurs ou chefs de cultures qui sont diplômés des Ecoles.

Ce n'est que par une surveillance assidue, tenace et des observations répétées qu'on peut obtenir un travail fait comme on le désire.

Les coursons ne doivent être réservés que sur des sarments sains, bien aoûtés, non attaqués par la scoriose ou la fumagine.

Recommander de réserver pour fournir les greffons, dans les vignes ayant été préservées des maladies cryptogamiques, les sarments fructifères bien aoûtés, de grosseur moyenne, avec les mérithals d'un espacement régulier et pas trop grand.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nous sommes à la période des fêtes qui amènent chaque année un ralentissement dans les affaires, excepté celles qui ont trait aux jouets ou aux cadeaux.

Pendant ces fêtes, la consommation du vin s'accentue heureusement ; mais le commerce s'est pourvu à l'avance et ne fait plus d'achats du 20 décembre au 10 ou 15 janvier. L'activité reprend ensuite, pour combler les vides. Nous souhaitons que cette année, la reprise des affaires vinicoles s'affirme dès le milieu de janvier. A ce moment, on pourra établir des cours.

Les caves, de notre région surtout, commencent à être débarrassées des vins défectueux qui ont malheureusement trop pesé sur le marché méridional jusqu'à maintenant.

A la publication de la déclaration générale de la récolte de 1922, le commerce s'est laissé impressionner par le chiffre assez élevé d'hectolitres récoltés malgré le déficit énorme des quatre départements du Midi gros producteurs. Il n'a pas tenu compte des trop nombreux vins défectueux qui ont dû ou iront à la chaudière, ce qui réduira notablement la quantité de vin allant à la consommation.

Nous avons espoir que les cours se relèveront. Ils se maintiendront toujours. C'est pour cela que nous recommandons aux propriétaires de vins normaux,

bien constitués, de ne pas se laisser intimider par les acheteurs à la baisse ou par les prix de vente publiés et concernant des vins défectueux.

Si les grands journaux quotidiens de la Capitale sont muets, sur les travaux des commissions interministérielles, interparlementaires ou même internationales qui se réunissent assez souvent, en revanche nos grands journaux régionaux du Midi ont presque toutes leurs colonnes remplies de longs communiqués destinés à faire mousser des personnalités politiques ou autres. Ce qui provoque des polémiques quelquefois trop violentes, entre les groupements viticoles de la Métropole et de l'Algérie.

Ce sont ces longs communiqués et ces polémiques exagérées qui excitent les passions et retardent les solutions.

La Société des Viticulteurs de France qui a toujours travaillé sérieusement et sans passion, a fait dernièrement une longue déclaration très sensée. Cette importante société est de notre avis sur l'importance que donnent certains groupements viticoles à l'intervention continuelle de l'Etat. Et nous l'approuvons, lorsqu'elle dit : « N'est-ce pas se leurrer que d'attendre, soit du Gouvernement, accablé par d'autres et de plus pressantes et graves sollicitudes, soit du Parlement, une solution efficace et que l'on voudrait décisive ? Il faut cependant sortir de l'impasse actuelle. La Société des Viticulteurs de France est plus pénétrée que jamais de la nécessité d'une politique de pondération, de conciliation et d'entente, seule capable de venir à bout des difficultés auxquelles a conduit, comme elle l'avait prévu de longue date, l'extension démesurée du vignoble algérien. »

Et elle préconise un tribunal arbitral.

Nous ne repoussons pas ce tribunal arbitral. A condition qu'aucun Parlementaire ni homme politique n'en fasse partie. Les Parlementaires et les Politiciens ne travaillent que pour leur réclame personnelle et nuisent le plus souvent aux intérêts généraux qu'on veut défendre. — E. F.

Situation du vignoble de Seine-et-Marne. — La « Revue » dans son numéro du 11 août publiait la note que je lui adressais en signalant de fortes pluies orageuses qui avaient provoqué une éclosion assez inquiétante du Mildiou de la grappe. A ce moment-là, le vignoble promettait une récolte sur-moyenne de 40 à 50 hectolitres à l'hectare.

Mais sous le feuillage resté verdoyant, le cryptogame travaillait et finalement, ce fut une vendange au-dessous de la moyenne ; 22 hectolitres environ à l'hectare qui passa sous le pressoir.

Le vin obtenu d'une belle robe, d'une richesse en alcool de 8° forts, possède une acidité assez élevée. Tel qu'il est, il trouvera facilement amateur pendant les mois chauds de cet été.

Le vignoble spécial de Thomery, de toute beauté en août, a tenu sa promesse jusqu'en septembre. Mais la chaleur torride d'août, durcissant la peau des grains, leur avait enlevé toute élasticité et, lorsqu'à cette époque des averses nombreuses succédèrent aux coups de chaleur, les grains se gonflant, se décerclèrent. D'où obligation de vendre d'urgence et mal une quantité de grappes qu'attendaient les chambres de conservation. Je dis d'urgence et mal, car à ce moment-là le marché était encombré, d'une part, par les variétés tardives du Vaucluse et les Chambres de Moissac ; les uns et les autres n'ayant pas rattrapé leur mois de retard dans leur maturité, et d'autre part, par les raisins de serres hollandais ; les Malaga d'Espagne qui entrent chez nous comme âne en moulin !

La station uvale de Fontainebleau a connu un succès sans précédent qui s'affirme du reste chaque année ; et les négociants en fruits de la ville ont déclaré n'avoir jamais encore vendu autant de raisins français de toutes provenances.

Les gelées automnales tardives ont permis un bon aoûtement des sarments et de pousses des jeunes plants de pépinière qui d'ailleurs avaient magnifiquement résisté au Mildiou. — René Salomon.

Circulaire aux Inspecteurs du Service de la Répression des fraudes concernant l'application des décrets du 18 novembre 1932 fixant les caractères des vins propres à la consommation dans les différentes régions. — Le Ministre de l'Agriculture à Messieurs les Inspecteurs du Service de la Répression des fraudes.

Paris, le 29 novembre 1932.

Plusieurs décrets en date du 18 novembre 1932 (*Journal Officiel* du 20 novembre) ont fixé les caractères que doivent présenter les vins pour être considérés comme propres à la consommation.

L'article 1er de chacun de ces décrets indique le titre alcoolique normal des vins des diverses régions de la dernière récolte.

Mais j'appelle votre attention sur ce point, ce n'est pas là un degré minimum ; l'article 2 de chaque décret prévoit que les vins seront encore considérés comme propres à la consommation lorsqu'ils titreront moins que le degré indiqué à l'article premier, si leur composition répond aux règles de la constitution normale des vins : alcool, extrait sec et acidité fixe.

Il y a tout lieu de croire que ces conditions n'entraveront nullement la circulation des vins naturels susceptibles d'être livrés à la consommation ; elles ne constitueront pas un obstacle aux transactions des viticulteurs et des négociants honnêtes.

J'ai tenu à vous préciser la portée des nouveaux décrets en raison des questions qui sont journellement posées à leur sujet.

Abel Gardey.

(*Journal Officiel* du 4 décembre 1932.)

Création d'une vignette de garantie pour les vins de Vouvray. — Le Syndicat des vins mousseux de Vouvray a décidé la création d'une vignette de garantie qui sera apposée dorénavant sur toutes les bouteilles de Vouvray mousseux, Vouvray pétillant ou Vouvray non mousseux, qui seront expédiées par les membres de ce Syndicat.

Cette marque garantira la fourniture de Vouvray mousseux, traité uniquement par la vieille méthode champenoise, de Vouvray pétillant ou de Vouvray non mousseux, provenant de maisons établies dans la région de production délimitées et spécialisées dans la préparation et la vente des vins de Vouvray.

Le Syndicat des Vins mousseux de Vouvray.

Le raisin de table, le vin et les Compagnies de chemins de fer. — Pour prévenir les crises viticoles graves qui pourraient compromettre l'économie du pays, l'écoulement des raisins, du jus de raisin et du vin, doit être organisé méthodiquement et scientifiquement.

En effet, il ne suffit pas de produire, il faut écouler, et pour cela nous ne devons pas laisser au hasard l'équilibre économique des régions où la culture de la vigne est seule possible. Nous devons avoir une politique du vin très étudiée, car la prospérité de la France est intimement liée à la prospérité viticole. Plus de 7 millions de Français vivent de la vigne et du vin, sans compter les nombreuses industries qui s'y rattachent.

La question du raisin de table peut avoir une grande importance pour atténuer et peut-être un jour solutionner les crises viticoles.

Grâce à des cépages choisis, à maturité précoce ou tardive, il est possible de livrer des raisins frais du 15 juillet à fin décembre et des raisins conservés frais jusqu'en mai.

Par l'union de la pratique et de la science, il n'est pas impossible d'obtenir avant peu la conservation des raisins frais jusqu'en juin et de voir ainsi la consommation de ce fruit délicieux devenir possible presque toute l'année.

Depuis quelques années, des savants, des travailleurs infatigables s'efforcent de solutionner ces problèmes.

A Montpellier, M. Carrière, professeur à la Faculté des Sciences, avec des ressources très modestes, a obtenu des résultats encourageants.

A Nissan, M. Estrade, directeur de la Société Méridionale d'Electricité, dans

un geste bien français, a réalisé à ses frais une usine frigorifique destinée à assurer la conservation des raisins et la fabrication du jus de raisin. Les résultats constatés permettent d'espérer un avenir meilleur.

A Montpellier, M. Pasquet, directeur des Services agricoles, a, par des essais concluants, démontré les possibilités de nombreux débouchés.

A Mâcon, à Nuits-Saint-Georges, à Bordeaux, en Algérie, des expériences ont été tentées avec succès.

A Bruxelles, à Paris, et dernièrement dans le Midi, on a obtenu des jus de raisins parfaits.

A Bessan, nous-mêmes, sous la direction de M. Barbet, ancien Président des Ingénieurs Civils, avons obtenu des résultats satisfaisants.

Pour développer la consommation des raisins et la consommation du vin, un gros effort doit être accompli.

Car il ne suffit pas d'avoir des raisins et de savoir les conserver, il faut les vendre.

Pour réussir dans cette voie, il faut coordonner les efforts, rassembler tous les renseignements utiles, visiter les pays qui depuis plusieurs années, sont organisés rationnellement, employer les formules les meilleures, sélectionner les cépages en tenant compte du goût de la clientèle, étudier les méthodes les plus modernes de production, de conservation, d'emballage et de présentation des fruits et surtout en s'appuyant sur les avis des sommités médicales, sur la valeur alimentaire et hygiénique du raisin, du jus de raisins et du vin, entreprendre une propagande intensive.

Pas de timides tentatives, pas de publicité au compte-gouttes, il faut faire grand et forcer l'attention du public, le faire réfléchir, créer l'atmosphère.

La Fédération des Stations uvales, présidée avec compétence et dévouement par M. Barthe, doit rendre de grands services et aider à dégager le marché d'un nombre respectable d'hectolitres de vin.

MM. d'Eaubonne, Douarche, Peloux, Charavin, Chatelus et tous ceux qui s'efforcent d'augmenter l'écoulement des raisins, ont droit à notre sincère reconnaissance. (A ce sujet, nous ne saurions trop recommander la lecture du livre « Le Raisin de Table », de MM. Peloux et Chatelus).

Les Compagnies de chemins de fer peuvent nous aider grandement dans cette tâche, soit par l'organisation rationnelle des transports, soit par la liaison étroite du rail et de la route qui permettra d'atteindre les moindres centres de consommation, soit par des tarifs différentiels et par l'augmentation du nombre des wagons frigorifiques.

De plus, il convient de faire une propagande intensive dans les gares. Pour éveiller la curiosité, pour forcer l'attention du public, il faudrait mettre en bonne place, sur les quais et dans les salles d'attente, des affiches, des tableaux suggestifs, démontrant :

Les vertus du vin et du jus de raisins, « ce sérum vivant ».

La valeur alimentaire du vin.

La valeur hygiénique du vin.

La valeur thérapeutique du vin.

Il faut faire savoir que la consommation du vin est un moyen de lutte préventif contre la tuberculose, l'alcoolisme, la folie, la fièvre typhoïde, l'appendicite, etc...

Il faut persuader le consommateur qu'il doit manger des raisins, boire du jus de raisins et du vin.

Pour se bien porter,

Pour vivre longtemps,

Pour être gai.

Enfin, il faut créer l'atmosphère favorable à la consommation des produits de la vigne. Il faut que, dans la vie humaine, le raisin et le vin tiennent une place de premier plan.

Il faudrait aussi distribuer des tracts dans les trains pour faire connaître aux voyageurs qu'ils peuvent trouver sur les quais des gares et dans les buffets des raisins, du jus de raisins et des vins à déguster et à emporter.

Il est incontestable que l'on peut, grâce à une présentation décorative, attirer le client, le retenir et l'engager à acheter soit des raisins offerts dans de jolis petits paniers, soit des jus de raisins présentés dans des flacons élégants, soit des bouteilles de vin du pays, bien présentées dans des bouteilles alléchantes.

Aujourd'hui, dans de trop nombreuses gares, la présentation des raisins et du vin est inexistante ou trop négligée, tandis que les bananes, les oranges, la bière et la limonade sont présentés convenablement et offerts avec insistance.

A l'arrêt du train, écoutez, et vous entendrez ceci : « Bananes, oranges, bière, limonade ». Jamais « Raisins et vins du pays ».

Nous pensons qu'il est indispensable d'organiser dans les gares, sur tous les réseaux, la propagande pour le raisin et pour le vin.

Nous insistons sur ce fait que le même raisin plaira plus ou moins suivant sa présentation. Le même vin, dans une bouteille élégante, tentera beaucoup plus le client.

Bien entendu, il appartient aux dirigeants des régions à raisin de table, aux négociants en vins, d'offrir uniquement des produits de choix, car la marchandise inférieure dans un emballage de luxe serait une tromperie qui éloignerait l'acheteur pour toujours. Mais nous sommes certains que les intéressés nous aideront de tout leur cœur à faire mieux connaître nos raisins et nos vins, qui sont une des gloires de la France.

En conséquence, nous vous proposons le vœu suivant :

Considérant que :

La propagande pour la vente des raisins et du bon vin sur les quais et dans les cours des gares est indispensable pour augmenter l'écoulement des produits de la vigne :

Nous demandons aux Compagnies de chemins de fer :

1° De vouloir bien autoriser gratuitement la pose, en bonne place, d'affiches faisant connaître les bienfaits des raisins et du vin ;

2° De vouloir bien autoriser la vente de petits paniers de raisins et de petites caisses de vins sur les quais des gares et dans les buffets ;

3° De bien vouloir autoriser l'installation de kiosques dans les cours des gares pour exposer et vendre des paniers de raisins, du jus de raisins et des caissettes de vins à emporter.

4° D'obtenir des buffets, le repas à prix fixe, vin compris. — A. Nougaret, *Président de l'A. P. V., Vice-Président du Comité National de propagande pour le Vin.*

La composition légale du vin. — Des décrets en date du 18 novembre 1932 viennent de fixer, par régions, la composition légale normale des vins de la dernière récolte 1932.

***

Pour les départements de l'Allier, du Cher, de l'Indre, de l'Indre-et-Loire, du Loir-et-Cher, de la Loire-Inférieure, du Loiret, du Maine-et-Loire, de la Nièvre, de la Sarthe, des Deux-Sèvres, de la Vienne, de la Vendée, sont considérés comme propres à la consommation les vins d'un titre alcoolique égal ou supérieur à 6°5, préparés suivant les usages locaux, loyaux et constants ;

Sont également considérés comme propres à la consommation les vins titrant moins de 6°5, si leur composition répond aux conditions ci-après :

1° La quantité d'alcool total en poids par gramme d'extrait sec réduit doit être au moins égale à 2° pour les vins blancs et 1°6 pour les vins rouges ;

2° L'acidité fixe par degré d'alcool doit être au moins égale à 1,15 pour les vins titrant 5° d'alcool total ; 1,05 pour les vins titrant 5°5 d'alcool total ; 0,90 pour les vins titrant 6° d'alcool total.

L'extrait réduit est la quantité d'extrait sec à 100 degrés déterminée par la méthode officielle, diminué de la quantité de sucre non fermenté, par litre de vin.

Ces dispositions ne sont pas applicables aux vins vendus sous une appellation d'origine dans les conditions prévues par la loi du 6 mai 1919, aux vins mous-

seux, aux vins de liqueur ainsi qu'aux vins destinés à la préparation d'eaux-de-vie ayant droit à une appellation d'origine et effectivement employés à cet usage.

*
* *

Des dispositions analogues ont été prises pour les vins originaires de la Corrèze et du Puy-de-Dôme, avec cette différence que les vins titrant moins de 6°5 d'alcool doivent répondre aux conditions ci-après :

1° La quantité d'alcool total en poids par gramme d'extrait sec réduit doit être au moins égale à 1,20 pour les vins titrant 5° d'alcool total ; 2 pour les vins rouges et à 2,5 pour les vins blancs ;

2° L'acidité fixe par degré d'alcool doit être au moins égale à :

1,05 pour les vins titrant 5°5 d'alcool total ;

0,90 pour les vins titrant 6° d'alcool total.

*
* *

En ce qui concerne les vins de coupage obtenus par le commerce, ils doivent avoir au moins 8 degrés d'alcool et une somme alcool-acide au moins égale à 12.

Mais cette disposition ne concerne pas les vins vendus par les viticulteurs, avec indication de leur lieu de production, même dans le cas où ils proviennent de mélanges traditionnels de vins récoltés dans le canton et dans les communes limitrophes du dit canton.

(Communiqué par le Secrétariat de la C. G. V. C. O.).

La 28e Foire aux Vins d'Anjou. — Nous rappelons à nos lecteurs que la foire traditionnelle aux Vins d'Anjou, la 28e, aura lieu dans le courant du mois de janvier prochain — très vraisemblablement les 7, 8, 9 et 10 janvier 1933.

Et, nous l'espérons, comme par le passé, dans les vastes bâtiments que la Société des Fêtes érige pour les kermesses du Carnaval et de la Mi-Carême, dont la Foire aux Vins d'Anjou est la première à prendre possession.

Il est nécessaire, d'ores et déjà, que les maisons, industriels, négociants, etc., etc..., qui désirent exposer, se fassent inscrire au plus tôt au siège de la Fédération des Syndicats viticoles de Maine-et-Loire, 7, rue Saint-Blaise, Angers, où le meilleur accueil leur sera réservé.

Le nombre de places, quoique très important, étant limité, il est prudent de ne pas attendre.

Nous ne saurions trop recommander à nos lecteurs qui font, ou désirent faire des affaires avec les viticulteurs de notre contrée, d'exposer leurs produits, leurs appareils, leurs machines. Les organisateurs sont on ne peut plus raisonnables en ce qui concerne la location des emplacements, et les frais de séjour sont minimes en raison du peu de durée de la Foire : quatre jours.

Peu de frais pour de gros espoirs d'affaires.

*
* *

Comme les années précédents, *L'Anjou Vinicole* sera distribué à profusion à tous les visiteurs et exposants pendant toute la durée de la Foire.

Semences de pommes de terre contrôlées sur pied. — La Société Centrale d'Agriculture de l'Aveyron procure des pommes de terre de semence sélectionnées « Institut de Beauvais » et « Eerstelingen » provenant de cultures indemnes de maladies de dégénérescence et de mildiou, contrôlées sur pied.

Un certificat d'origine et de contrôle, attestant la bonne qualité des semences, est joint à chaque livraison.

Les prix varent selon la note attribuée à chaque culture et selon l'importance des commandes.

Pour tous renseignements, s'adresser au Service de contrôle de la Société Centrale d'Agriculture, 23, rue Béteille, et 2, rue Pasteur, à Rodez (Aveyron), et demander notice sur la sélection, envoyée gratuitement.

Bibliographie. — *Agenda agricole et viticole* 1932, par Vermorel, Président du Comité agricole et viticole du Beaujolais.

L'*Agenda agricole et viticole Vermorel* pour 1933 vient de paraître.

C'est toujours avec plaisir et profit que l'on consulte ce joli recueil si élégamment présenté, bourré de renseignements utiles. C'est une véritable encyclopédie agricole, qui évite nombre de recherches longues et difficiles.

L'*Agenda agricole et viticole Vermorel*, revu et complété chaque année depuis 47 ans, sous une forme essentiellement pratique, contient tous les renseignements indispensables à l'agriculture et au viticulteur.

Il comprend 200 pages de texte, et les travaux de chaque mois sont indiqués, avec un grand nombre de pages blanches pour les notes journalières.

Prix : Edition ordinaire, 6 fr. 50.

Envente chez l'auteur et à la Librairie du Progrès agricole et viticole, à Villefranche (Rhône).

« *Le Dieu de Pourpre et d'Or* », par Alban Aribaud. — Sous ce joli titre évocateur du vin rouge et du vin blanc, M. Alban Aribaut nous a donné dans un volume roman de 257 pages, illustré de dessins à la plume de Paul Baudriel et Alfred Carlier, une histoire vraie de l'origine du vin, de l'origine des crus et de la culture de la vigne. Les illustrations reproduisent souvent les plus anciens documents iconographiques avant notre ère. Et le texte prouve une parfaite et remarquable érudition de l'auteur ; il a nécessité de sa part une documentation de bénédictin de tous les plus anciens documents écrits et de toutes les traditions sur la vigne et le vin dans les temps les plus reculés. Les nombreuses citations, bien choisies et sélectionnées, sont agrémentées par un style vif et entraînant qui captive le lecteur.

Ce livre, forme roman, est une vraie étude historique résumée, de premier ordre, un vrai travail qui honore l'auteur et la viticulture et qui apporte un document heureux et presque unique, à la bibliographie viticole.

Dans la première partie de l'ouvrage, M. Alban Aribaud raconte les plus anciennes légendes d'Osiris, de Noé et de Bacchus, fait appel aux documents hypogés d'Egypte, aux textes les plus anciens de Grèce, de l'époque romaine et de la Gaule, et, après les avoir discutés et comparés, arrive à conclure, sans hésitation : « Nous pouvons affirmer que les Egyptiens ont été les seuls à faire du vin 70 siècles avant Jésus-Christ et que c'est de l'Egypte, première initiatrice, que s'est répandue, à travers le monde antique, la culture de la vigne ».

Et il suit la migration de cette culture dans tous les pays et surtout en France dans les monastères, aussi bien dans ceux de nos grandes régions viticoles actuelles, que dans ceux de la Bretagne, de la Normandie et de la Picardie. Il s'appesantit en détail sur l'ancien vignoble très important de Paris, qui produisait, « bon an, mal an, 20.000 hectolitres » et avait, au xe siècle, des crus classés : Clos Margot, Clos du Hallier, Clos Mallevart, Clos Saint-Etienne-des-Gris, Clos Mauvoisin, Clos Bruneau, Clos Sainte-Geneviève, Clos Drapelet, ces six derniers situés sur la montagne Sainte-Geneviève ou aux environs, et sur l'actuel emplacement de la Halle aux Vins.

M. A. Aribaud fait une étude fort attachante des grands crus de l'antiquité qui l'amènent à préciser, quand il le peut, l'origine de tous nos grands crus actuels de France et même ceux du vignoble étranger. Dans son étude historique, il ne manque pas de rappeler la fameuse « Bataille des vins » du début du xiiie siècle, et de citer nos vieux auteurs et leurs écrits sur « la dive bouteille » dont Rabelais et son style tonitruant sur le vin.

Dans deux chapitres intitulés « Le précieux sang des vignes de France » et « Comment on buvait au bon vieux temps », l'auteur se montre un ardent et consciencieux propagandiste pour le vin, tout en intéressant son lecteur par le rappel des vieilles habitudes ancestrales, parfois un peu exagérées, sur la consommation du vin.

L'étude des méthodes de culture et celle de vinification sont rapidement esquissées ; le chapitre sur les cépages et leurs synonymes actuels doit être signalé, quoique de bien moindre intérêt et valeur.

Le livre se termine par une étude minutieuse et détaillée, surtout historique, des entrepôts de Saint-Bernard et de Bercy. — P. V.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 170 à 185 fr. ; 10°, 185 à 200 fr. ; Corbières 11°, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 215 fr. et au-dessus ; 9°, 250 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 250 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 270 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 570 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 375 à 400 fr. ; Mâconnais, 300 à 350 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 425 à 450 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 250 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 225 à 330 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 800 à 900 fr. ; Gros plants 1932, 380 à 420 fr. Noah de 180 à 200 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 13 fr. » à 15 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 13 fr. 50 à 15 fr. ».

Midi. — *Nîmes (2 janvier 1933).* — *Cote officielle :* Aramon, 6°5 à 7°5, 55 à 85 fr. ; Montagne, 7°5 à 9°, 85 à 130 fr. ; Costières, 8 à 10°, 120 à 150 fr. Trois-six B. G., 830 à 850 fr. ; trois-six de marc, 780 à 800 fr. Eau-de-vie de marc, 760 à 780 fr. ; trois-six piquettes, 800 à 820 fr. les 100 degrés. Vins vieux, 15 fr. le degré.

Montpellier (3 janvier). — Vins rouges 1932, de 6° à 7°5, de 60 à 80 fr. ; 7°5 à 8°5, de 90 à 115 fr. ; Esprit de vin à 86°, à » fr. ; Marc à 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr.

Béziers (30 décembre). — Vins rouges 1931 : Coteau, 9° à 10°, de 140 à 155 fr. Récolte 1932 : Plaine, 7° à 8°5, de » à » fr. ; Coteau, 9° à 10°5, de 115 à 150 fr. ; Blancs supérieurs, 9°3 à 10°3, de 145 à 155 fr. 3/6 de marc 86°, de 810 à 845 fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, de 800 à 805 fr.

Minervois (1er janvier). — Marché d'Olonzac. Vins rouges, de 12 à 15 fr. le degré. Vins nouveaux, » fr. à » fr. le degré suivant degré, qualité et conditions d'enlèvement, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (31 décembre). — Vins 7° à 10°, de 11 fr. » à 15 fr. le degré. (Chambre de commerce).

Carcassonne (31 décembre). — De 7° à 10°, de 12 à 15 fr. 50 le degré.

Narbonne (29 décembre). — Vins rouges 11° et au-dessus de 13 fr. 50 à 16 fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 260 à 300 fr. ; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr. ; vieux, 220 à 270 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr. ; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr. ; vieux, de 300 à 360.

Plants de vigne (cote du 27 décembre du Syndicat des pépiniéristes du Midi). — Variétés courantes : racinés, 200 à 350 fr. le mille ; greffés-soudés, 700 à 900 fr. le mille. Variétés spéciales (Berlandieri, etc.), épuisés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 109 francs ; orges, 73 fr. à 75 fr.; escourgeons, 62 fr. à 72 fr.; maïs, 79 fr. » à 85 fr. »; seigle, 69 fr. » à 73 fr. »; sarrasin, 83 fr. à 87 fr.; avoines, 77 fr. » à 81 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 50 fr. 18 à 52 fr. 93. Chicago, 41 fr. 17 à 43 fr. 15. — Sons, 47 fr. à 52 fr. — Recoupettes, de 38 à 46 fr.; remoulages, de 40 à 60 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 70 à 90 fr.; saucisse rouge, 40 à 55 fr.; sterling, 35 à 42 fr.; Rosa, 70 à 75 fr.; nouvelles du Midi, 180 à 240 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr.; luzerne, 190 fr. à 225 fr.; foin, 180 fr. à 250 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 425 à 450 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 130 à 140 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 209 fr. 50 à » fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 14 fr. ». — Veaux, 5 fr. » à 15 fr. 50. — Moutons, 7 fr. » à 28 fr. 90. — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. ». — Longe, de 7 fr. » à 13 fr. 20.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 94 fr. » à 98 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 79 fr. » à 82 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Raisins du Midi, blancs, 240 à 300 fr. — Bananes Canaries, 350 à 500 fr. — Citrons, 250 à 400 fr. — Mandarines, 220 à 380 fr. — Oranges, 170 à 270 fr. — Marrons français, 160 à 180 fr. — Figues sèches, 250 à 350 fr. — Noix sèches, 250 à 450 fr. — Poires de choix, 500 à 1.100 fr.; communes, 80 à 200 fr. — Pommes communes, 80 à 220 fr. — Pommes de choix, 350 à 1.000 fr. — Tomates d'Algérie, 250 à 310 fr. — Haricots verts, de 550 à 900 fr. — Artichauts, 70 à 200 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 40 à 250 fr. le cent. — Choux de Bruxelles, de 50 à 140 fr. — Laitues du Midi, de 50 à 100 fr. le cent. — Epinards, de 140 à 180 fr. — Carottes de Meaux, de 60 à 85 fr. — Endives, 200 à 350 fr. — Navets, de 40 à 160 fr. les 100 bottes.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.